

# La mexicana que busca sustituir el gluten con sorgo



**Rosa Espiricueta**, investigadora del Tec de Monterrey, ganó un premio nacional de alimentos en categoría estudiantil por su proyecto para **sustituir el gluten usando sorgo** en la panificación.

La recién **graduada de la carrera de Ingeniero en Nanotecnología y Ciencias Químicas** ideó como tesis de maestría extraer **kafirina de sorgo** sin generar reacciones alérgicas en los consumidores.

Apoiada por las investigadoras **Cristina Chuck y Luz María Martínez**, este trabajo ganó el **Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, en la categoría estudiantil**.

*“Es un logro muy importante para mi carrera, aparte de que marca una pauta para lo que quiero seguir investigando y es muy importante para mí y mi familia”*, mencionó Espiricueta.

Las investigadoras del **Tec campus Monterrey** recibieron dicho reconocimiento en una ceremonia celebrada en la Ciudad de México el pasado 7 de octubre.

## EL TRABAJO

El título de esta investigación se llamó: *“Extracción de kafirina de sorgo, desarrollo de resinas y evaluación de textura para la sustitución de gluten en panificación”*

Sus asesoras se mostraron orgullosas por la disciplina y el gusto por la ciencia que imprimió en su trabajo de tesis, el cual si se desarrolla más podría tener **impacto en la salud**.

*“A esta proteína le vimos la posibilidad de **sustituir gluten en algunas aplicaciones de panificación de personas celiacas** y ella elaboró unas resinas que nos hacen pensar que se puede en estas aplicaciones”,* explicó Chuck.

La **enfermedad celiaca** es una afección al sistema inmunitario que no permite a quienes la padecen consumir gluten del trigo y otros cereales.

*“Actualmente existen algunas soluciones tecnológicas que sustituyen al trigo como tal en producto de panificación.*

*“Sin embargo, estos son **abundantes** en dos ingredientes, el primero son **altidones** y el segundo **gomas** que mejoran o mantienen la estructura que antes daba el gluten”,* añadió.

Por su parte, Luz María Martínez manifestó que este proyecto es de **impacto transversal** en el Tec de Monterrey debido a que trabajaron diversas disciplinas juntas.

*“Este es un **proyecto multidisciplinario en donde la química, la biotecnología y la nanotecnología** se unen para crear un proyecto tecnológico con aplicación a la **industria de alimentos** y para resolver un problema de salud”,* explicó.

Sorgo. width="600" loading="lazy">

## TRABAJO RECOMPENSADO

Fue un año el que trabajó Rosa en este proyecto, en el **Centro de Investigación y Desarrollo de Proteínas (CIDPRO)**, donde actualmente colabora en la **Cátedra Alpura**.

Ahora, la egresada del Tec buscará continuar con su investigación y desarrollarse más en esta práctica, la cual **le apasiona**.

*“Quiero seguir investigando y más adelante cursar un **posgrado en ciencia y tecnología de alimentos**.*

*“(El premio) me ayudó a darme cuenta que he aprendido bastante, y que tengo la capacidad de lograr grandes cosas”,* expuso.

**Manuel Zertuche**, decano de la Escuela de Ingeniería y Ciencias, señaló que el Tec de Monterrey ha ganado este premio en diferentes años y con diferentes investigadores, lo que **refleja el gran trabajo que se ha realizado en alimentos**.

*“Esto quiere decir que **la comunidad científica** en el área de alimentos no depende de una generación, sino que **se reinventa, se recapitaliza** cada generación de profesores jóvenes que están llegando, y de alumnos que están llegando al área”,* manifestó.

El premio consistió en un reconocimiento y 150 mil pesos.

## **CON IMPACTO NACIONAL**

**Premio-Alimentos width="600" loading="lazy">**

**Premio-Alimentos width="600" loading="lazy">**

**Premio-Alimentos width="600" loading="lazy">**

**SEGURAMENTE QUERRÁS LEER:**